Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | AGOSTO 2015 |

www.grupotopgel.es



Topgel

Topfresh

Producto Top





BOQUERONES EN VINAGRE

Elaborado a mano con boquerón fresco, clasificado por calibre.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Marruecos. PIEZA: 6 g aprox.
BANDEJAS: 500 g CAJA: 10 bandejas.

7,63 €/ Estuche

La pieza de 6 g aprox. sale a 0,09 €





SARDINAS AHUMADAS

Sardinas Ahumadas: lomos de sardinas, elaborados a mano con sardinas frescas, clasificado por calibres

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Marruecos PIEZA: 12.5 g aprox.
BANDEJAS: 550 g CAJA: 10 bandejas

7,49 €/ Estuche

La pieza de 12,5 g aprox. sale a 0,19 €






PUNTILLA ENHARINADA

Puntilla recubierta con un ligero enharinado lista para freír.

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 1 Kg CAJA: 2 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
En freidora o sartén, calentar abundante aceite (180º C).
Sin descongelar, freír el producto hasta que esté bien dorado.
Servir aún caliente.

6,57 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,66 €











CHIPIRÓN RELLENO

Disfruta de esta vaina de calamar de entre 8 y 15 cm. En Topgel la presentamos rellena y limpia con sus rejos y trozos de calamar. Higienizados y envueltos individualmente para su mejor manejo, presentan un 30% de glaseo.

ESPECIFICACIONES: ESPECIE: *Loligo spp.* Pesca extractiva. ORIGEN: Perú. PIEZA: 50-120 g aprox. CAJA: 5 Kg (higienizado).

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,50 Kg

PRECIO: **6,59 €** / Kg NETO x 5 Kg /CAJA: **32,95 €** / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 3,50 Kg

PRECIO: **9,42 €** / Kg x 3,50 Kg PESO NETO (SIN GLASEO) **32,95 €** / CAJA

Especial "Pescaditos"

Este mes nos centramos en uno de los productos de temporada más veraniegos. Sanos y sabrosos, los pescaditos son los reyes de las comidas desenfadas de verano. Admiten mil preparaciones y son el plato ideal de comidas ligeras pero llenas del mejor sabor mediterráneo.







BOQUERÓN DEL MEDITERRÁNEO

Auténticos boquerones crudos del Mediterráneo, se presentan ultracongelados para mantener toda su frescura, tal y como se puede apreciar por su brillante color azulado. Recomendados especialmente para su preparación en crudo, por ejemplo en vinagre o en aceite.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Engraulis enghasicholus.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Mar Mediterráneo.
PIEZA: 50-60 g aprox.
BANDEJA: 1 Kg aprox.
CAJA: 10 bandejas.










BACALAO REBOZADO EXTRA

Exquisito bacalao Gadus Morhua con un fino rebozado.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 500 g CAJA: 6 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freir a 180ºC hasta que este dorado.















POTÓN REBOZADO

Potón (50%) rebozado en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 30 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freir sin descongelar en abundante aceite caliente.

4,23 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,42 €








TORTILLAS DE CAMARÓN

¡Disfruta de este delicioso plato gracias a Topgel! Es quizás el más conocido de la cocina gaditana. Elaboradas tradicionalmente con harina de garbanzos y un suave toque de perejil.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 25-30 g aprox. BANDEJA: 10 Ud. CAJA: 12 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN: Freír a 170º C sin descongelar durante 1 minuto.

3,08 €/ Bandeja
La pieza de 30 g sale a 0,31 €

Tapas

Topgel

TORTILLITAS DE VERDURAS

Exquisitas tortillitas a base de verduras muy finas y crujientes elaboradas con harina de garbanzos según la receta tradicional gaditana.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 35 g BANDEJA: 1 Kg CAJA: 3 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:
SARTÉN/FREIDORA: Freímos las tortillitas por ambos lados en aceite caliente durante 1-2 minutos aproximadamente hasta que estén doradas. Escurrir el aceite y consumir en caliente.

4,41 €/Kg
La pieza de 35 g sale a 0,15 €









EMPANADA COCIDA DE CARNE / ATÚN

Mezcla de ingredientes cocinados extendida entre dos láminas de masa dispuestas para ser horneadas. Adornada con 2 tiras de masa en sentido horizontal.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 1.600 g CAJA: 1 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar y listo.

9,59 €/ Ud.
La ración de 100 g sale a 0,60 €





CRUJIENTE DE LANGOSTINOS

Jugoso aperitivo de langostino con un acabado crujiente. De delicioso sabor, recomendable para presentación en forma de entrante.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 25 g aprox. BANDEJA: 250 g
CAJA: 10 bandejas (2,5 Kg)

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en aceite caliente 160 - 180º C durante 4 min. aprox.
sin descongelación previa. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.





SAKITO DE BOGAVANTE

Disfruta de esta crujiente explosión de sabor, donde el sabor a Bogavante te deleitará.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 15 g BOLSA: 800 g CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: Precalentar el horno a 190ºC. Sin descongelar, colocar los saquitos sobre una bandeja previamente calentada y untada de aceite. Hornear 12 minutos.
FREIDORA: Sin descongelar, freír los saquitos 2 a 3 minutos en abundante aceite (180ºC hasta que estén bien dorados.



Topgel

DELICIAS DE MORCILLA

Saborea la exquisita morcilla de Burgos en formato "bolitas".

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 15 g BOLSA: 800 g CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Fritas, asadas al grill, microondas, a la plancha,
a la brasa y en cocidos tradicionales.
Es necesario descongelar previamente.





MINI SAN JACOBO

Deliciosas mini lonchas rectangulares de fiambre (40%) de magro de cerdo y carne de pavo, rellenas de queso (20%) y empanadas. Ideal para servir como aperitivo o entrante.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN: Freír sin descongelar y en pocas unidades para que el aceite no se enfríe. En freidora: freír a temperatura máxima (180º-190º) y dejar dorar aproximadamente 2,5 minutos.





MINI SALCHICHA FRANKFURT-BACÓN

Disfruta de esta mini-salchicha Frankfurt compuesta por carne de pavo y cerdo. En Topgel la envolvemos en una loncha de bacón y la sujetamos con un palillo para facilitarte su manipulación.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 22 g BOLSA: 500 Kg CAJA: 10 bolsas (5 Kg.)

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar el producto y freír en abundante aceite durante 3-5 minutos, o calentar en HORNO convencional o MICROONDAS.

Primeros platos y entrantes

Topgel

4,92 €/ Kg

La pieza de 90 g sale 0,44 €

BURGER DE POLLO

Jugosa carne de pollo (59%) rebozada, en porciones individuales de 90 g

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 90 g BOLSA: 12 Ud. CAJA: 6 bolsas. (5,76 Kg aprox.).

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar a temperatura ambiente unos minutos, freír en sartén con aceite muy caliente durante 5-10 min. hasta que esté dorado.





MINI FILETE RUSO DE CERDO

Delicioso filete ruso a base de carne de lomo de cerdo, ajo, perejil y pan rallado. Ideal para tu menú.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 22 g
CAJA: 2,5 Kg









BASE DE PIZZA CON TOMATE

Autentica base de pizza italiana con tomate y especias.

ESPECIFICACIONES:
DIÁMETRO: 29 cm PESO: 285 g / Ud. BOLSA 5 Ud. CAJA: 5 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar el producto a temperatura ambiente.
Cocer en el horno a 250°C por 5-7 minutos.
Esas instrucciones solo sirven como referencia.
El tiempo y la temperatura pueden variar según el tipo de horno.





SOLOMILLITOS DE POLLO

Tierno solomillo de pollo sazonado, asado y congelado.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 58 g aprox. CAJA: 3 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
SARTÉN: Freír los Solomillitos de Pollo congelados en aceite caliente durante unos 5-6 minutos volteándolos repetidamente.
HORNO DE VAPOR: Calentar los Solomillitos de Pollo congelados a 160 °C y 50% de humedad durante unos 7 minutos.
HORNO: Calentar los Solomillitos de Pollo congelados en horno precalentado a 200° C (con ventilador a 180°C) durante unos 12 minutos.





TORTILLA DE PATATA BAGUETTE

Tortilla de patata con cebolla con forma de baguette.
Ideal para tus bocadillos.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 120 g CAJA: 60 Ud.

0,40 €/ Ud.












ALITAS DE POLLO CORN FLAKES

Alones y blanquetas de pollo, horneadas y empanadas con crujientes copos de maíz tostado.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: de 25 a 65 g/ud. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 Kg

MODO DE EMPLEO:
FREIDORA O SARTÉN: Freír en abundante aceite caliente a 175ºC, hasta que estén bien doradas.
TIEMPO RECOMENDADO: 5-6 minutos.












HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO

Exquisito nido de hojaldre con carne de vieiras 16% y espárragos trigueros 5%.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 100 g CAJA: 30 Ud.

MODO DE EMPLEO: EN HORNO TRADICIONAL: Precaliente el horno 10 minutos a 210°C (termostato 7). Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel sulfurizado y ponerlos en la place del horno; deje cocer 20 minutos aproximadamente a termostato 7.
No cocinar nunca al microondas.

Segundos: Carnes

CARPACCIO DE BUEY

Carpaccio 100% de puro buey. Elaborado con un pre-adobo natural a base de aceite, zumo de limón, agua y sal. Se presenta listo para emplatar en 7 lonchas ya colocadas de forma circular. Ideal para el restaurador ya que puede descongelarse ración a ración en unos pocos minutos al estar interfoliado una a una.

DESCRIPCIÓN DEL CORTE:
Elaborado a partir de redondos seleccionados por su ternura y calidad.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Europa
RACIÓN: 7 lonchas de 10 g (70 g).
CAJA: 20 raciones interfoliadas.

20,38 €/ Kg
La ración de 70 g sale a 1,43 €



8,24 €/ Kg
La ración de 50 g sale a 0,41 €



PECHUGA DE POLLO FILETEADA A LA PLANCHA

Saludable y tierna pechuga de pollo macerada y cocinada a la plancha. En Topgel las cortamos y congelamos con el sistema en IQF para que puedas disfrutar de su excelente sabor.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 50 g BOLSA: 1.000 g CAJA: 4 Bolsas (4 Kg)

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: en horno de convección, una vez descongelado, a temperaturas de 200ºC durante 3-4 minutos.
MICROONDAS: sin descongelar, introducirlo en una fuente adecuada durante 1-2 minutos a potencia de 800 W.
PARRILLA O SARTÉN: sin descongelar, a fuego medio calentar aprox. 1 minuto por cada cara. Incorporar si se desea algunas gotas de aceite para intensificar la coloración dorada final del producto.



Topgel premium

PRESA O BOLA DE CERDO IBÉRICO

Músculo situado en la cabeza del lomo, detrás de la paletilla. Pieza en abanico, fundamentalmente magra, ideal para filetes y frituras. Se presenta envasado una a una al vacío.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España
PIEZA: 600 g
CAJA: 6 Ud. (3,5 Kg aprox.)



Topgel premium

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

Producto procedente del músculo dorsal, situado al final del lomo y antes del comiezo del jamón. Pieza magra por excelencia, de forma alargada. Un clásico en nuestras cocinas. Envasado en bolsa al vacío.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España
PIEZA: 300 g
CAJA: 6 bolsas (3,5 Kg aprox.).



Topgel premium

SECRETO O CRUCETA DE CERDO IBÉRICO

Procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabezero. Situado detrás de la paletilla. Ideal para plancha por su especial veteado haciendo su textura final más tierna.
Se presenta envasada al vacío para conservar todas sus propiedades.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 300 g BOLSA: 2 Ud.
CAJA: 5 bolsas (3 Kg aprox.)



CERDO BLANCO SECRETO

Carne de cerdo sin hueso.
Ideal para cocinarlo al grill o al horno.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España CAJA: 6 Kg 6 bolsas

4,16 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,62 €



Topgel premium

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

Parte delantera del músculo maxilofacial de la mejilla.
Pieza magra, muy melosa con vetas de grasa.
Procedente del despiece de canales de cerdo Ibérico.
Carne más consistente en su textura, ideal para guisos. Envasado en bolsa al vacío.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 105 g
BANDEJA: 5 Ud.
CAJA: 7 bandejas (3 Kg aprox.)

Segundos: Productos del mar



GAMBA PELADA

Gamba completamente pelada y congelada individualmente.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Solanocera Melantho.* Pesca extractiva.
ORIGEN: China.
PIEZA:Disponible en distintos calibres con un glaseo del 35%.
BOLSAS: 1 Kg
CAJA: 5 Kg

GAMBA PELADA 10/30

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,25 Kg

PRECIO: 9,69 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 48,45 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,25 Kg

PRECIO: 14,91 € / Kg NETO x 3,25 Kg / CAJA: 48,45 € / CAJA

GAMBA PELADA 30/50

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,25 Kg

PRECIO: 8,28 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 41,40 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,25 Kg

PRECIO: 12,74 € / Kg NETO x 3,25 Kg / CAJA: 41,40 € / CAJA

GAMBA PELADA 50/70

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,25 Kg

PRECIO: 7,46 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 37,30 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,25 Kg

PRECIO: 11,48 € / Kg NETO x 3,25 Kg / CAJA: 37,30 € / CAJA

GAMBA PELADA 70/100

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,25 Kg

PRECIO: 7,00 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 35,00 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,25 Kg

PRECIO: 10,77 € / Kg NETO x 3,25 Kg / CAJA: 35,00 € / CAJA

GAMBA PELADA 100/200

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,25 Kg

PRECIO: 6,19 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 30,95 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,25 Kg

PRECIO: 9,52 € / Kg NETO x 3,25 Kg / CAJA: 30,95 € / CAJA







ANILLA DE POTA

Degusta las mejores anillas de calamar de la mano de Topgel con un tamaño M (20-24 cm) para tu comodidad.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Illex argentinus.* ORIGEN: Argentina. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 Kg

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3 Kg
PRECIO: 3,23 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 12,92 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3 Kg
PRECIO: 4,31 € / Kg NETO x 3 Kg / CAJA: 12,92 € / CAJA





TUBO DE POTA

Lo presentamos con pico, sin alas y congelado en placas.
Cuidadosamente seleccionadas, se caracterizan por su carne blanca y firme.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Illex Argentinus.*
ORIGEN: Argentina. Pesca extractiva.
CAJA: 8 Kg

TUBO DE POTA INTERFOLIADO "G"

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 8 Kg - PESO ESCURRIDO: 7,20 Kg
PRECIO: 3,95 € / Kg NETO x 8 Kg / CAJA: 31,60 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 7,20 Kg
PRECIO: 4,39 € / Kg NETO x 7,20 Kg / CAJA: 31,60 € / CAJA

TUBO DE POTA INTERFOLIADO "M"

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 8 Kg - PESO ESCURRIDO: 7,20 Kg
PRECIO: 3,06 € / Kg NETO x 8 Kg / CAJA: 24,48 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 7,20 Kg
PRECIO: 3,40 € / Kg NETO x 7,20 Kg / CAJA: 24,48 € / CAJA





LENGUADO HOLANDÉS

¡Llevamos a tu mesa uno de los pescados más apreciados por su exquisita carne!. Lleva un glaseo de protección limitado al 10%.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Solea solea.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Holanda.
PIEZA: 275 g-325 g
CAJA: 5 Kg



FILETE DE PERCA

Este exquisito pescado también es conocido como la Perca del Nilo. En Topgel la presentamos, sin espinas y envueltas individualmente con un 0% de glaseo. Consideramos que es ideal para menús gracias a su fácil manipulación y alto rendimiento.

500-1000
7,13 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 1,07 €

200-500
6,99 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 1,05 €

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Lates niloticus.*Pesca extractiva.
ORIGEN: Tanzania.
CAJA: a consultar.

Complementos



2,05 €/ Bote

Topfresh

TOMATE FRITO EXTRA

El tomate es apto para celíacos y es fuente natural de antioxidantes.
Producto de uso frecuente en restauración y pizzerías.

ESPECIFICACIONES:
UNIDADES/CAJA: 6 latas.
PESO NETO: 2.550 g
CADUCIDAD: 5 años.

MODO DE EMPLEO:
Almacenar en ambiente fresco y seco.
Una vez abierto mantener en refrigeración, máximo 48 horas.





SALSA KEBAB DE YOGUR

Exquisita salsa a base de yogur y eneldo, de sabor suave es ideal para utilizar en carnes, ensaladas, bocadillos, hamburguesas, kebabs, pizzas y con patatas.

ESPECIFICACIONES:
BOTELLA: 1 LITRO CAJA: 6 BOTELLAS

MODO DE EMPLEO:
A temperatura ambiente.
Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.

1,92 €/ Bote

Guarniciones








Topgel

JULIANA DE VERDURAS

Sabrosa mezcla de verduras; calabacín, zanahoria naranja, zanahoria amarilla y apio cortadas en juliana y cocinadas con sal pimienta y aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g CAJA: 48 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO PROFESIONAL: 150°C durante 10 minutos en horno precalentado.
MICROONDAS: 1min. 30 seg. a 900 W con tapadera.

10,89 €/ Caja

La pieza de 50 g sale a 0,23 €










CALABACÍN REBOZADO

Rodajas de calabacín (42%) rebozadas y prefritas para conseguir un acabado crujiente tras su fritura.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 5 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º C) durante 3-4 minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.









CALABACÍN CON VERDURAS MEDITERRÁNEAS

Calabacin cocinado con un topping de verduras mediterraneas:
Pimiento amarillo, pimiento rojo, tomate y cebolla.
Cocinados con aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: Ud. 70 g CAJA: 35 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación previa introducir en el horno a 150º C durante 10 minutos o en microondas 2 minutos a 900 W.








ARROZ TRES DELICIAS

Mezcla de arroz (52%), zanahoria (12%), guisante (12%), fiambre de magro (12%), gamba pelada (6%) y tortilla (6%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Saltear el producto de 7 a 8 minutos y sazonar al gusto.



JUDIA VERDE REDONDA MUY FINA

Vainas sanas y limpias de judía verde entera, muy fina, de calibre inferior a 9 mm.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocción en agua hirviendo durante 4-6 minutos.








REVUELTO DE GAMBAS, AJOS Y TRIGUEROS

Mezcla de brotes de ajo (50%), espárragos trigueros troceado (30%) y gamba pelada (20%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto dilectamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén, añadir los ingredientes y rehogar durante 5 minutos. Utilizar como revuelto, tortilla etc...

¡NOVEDAD!

14,83 €/ Ud.
La ración de 90 g sale a 0,89 €





2 horas 7 días



TARTA WHITE CHOCO BUENO

Sobre una base de bizcocho muffin, una mouse de vainilla rellena con rizos de chocolate y crema de avellana, toda ella cubierta de la misma.

ESPECIFICACIONES: 1.500 g








4 horas 4 días

BROWNIE PECÁN CORTADO

Auténtico pastel brownie americano, compuesto de pasta de cacao en polvo, huevos, azúcar y nueces de pecán.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 1.920 g precortada en 24 raciones.
CAJA: 2 Ud.

36,83 €/ Caja
La ración de 75 g sale a 0,77 €

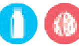







Topgel 2 horas 4 días





PASTEL SURTIDO TRADICIONAL

Prueba nuestro excepcional surtido de repostería y deleitate con los sabores tradicionales.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 50 Ud. PESO: 950 g aprox.

17,30 €/ Caja
La pieza de 15 g sale a 0,27 €





Topgel 6 horas 8 días







COULANT DE CHOCOLATE

Autentica receta del famoso postre Coulant de chocolate.

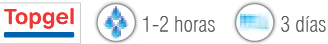
ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 100 g CAJA: 20 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
USO: Sin descongelar, recalentar 12 minutos en el horno precalentado a 180°C o en Horno microondas: 40 - 50 s a potencia 750W (dependiendo de la potencia de su horno).
CONSERVACIÓN: Conservar 24 h como máximo entre 0 y 4ºC una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

15,76 €/ Caja
La pieza de 100 g sale a 0,79 €







Topgel 1-2 horas 3 días






MILHOJA DE CREMA

Pastel de láminas de hojaldre relleno de crema pastelera. Acabado con azúcar y granillo de almendra tostado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 100 g BANDA: 7 porciones CAJA: 3 bandas

14,46 €/ Caja
La pieza de 100 g sale a 0,69 €








Topgel 24 horas

TARTALETA TATÍN

Delicioso postre de manzanas caramelizada 64,3% y hojaldre con autentica mantequilla.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 120 g CAJA: 16 Ud.

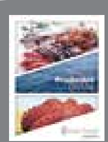
MODO DE EMPLEO: Quitar el film de plástico.
Recalentar 10-15 minutos en el horno precalentado a 200°C o 1 minuto 30 seg. en el horno microondas a potencia 800w.

22,13 €/ Caja
La pieza de 120 g sale a 1,83 €

Para completar

LAS 4 GAMAS DE PRODUCTOS GRUPO TOPGEL

1. PRODUCTOS DEL MAR



PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

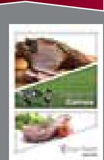
PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES



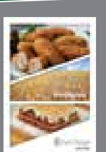
VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS



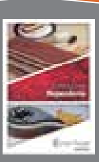
TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA



POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES





ALBACETE 967 246 331
ALMERÍA 902 353 555
ARANDA DE DUERO 975 226 456
ASTURIAS 985 980 914
ÁVILA 925 821 500
BADAJOZ 925 821 500
BARCELONA 938 495 572
BURGOS 902 243 434
CÁCERES 925 821 500
CÁDIZ 956 404 012
CIUDAD REAL 926 321 254
CÓRDOBA 902 458 888
CUENCA 969 331 324
GIRONA 938 495 572
GRAN CANARIA 902 190 684
GRANADA 902 353 555
GUADALAJARA 915 075 552
GUIPÚZCOA 943 300 210
HUELVA 902 202 039
HUESCA 902 101 066
IBIZA 971 310 812
JAÉN 902 353 555
LA RIOJA 941 256 390
LEÓN 902 243 434
LLEIDA 902 101 066
LUGO 902 243 434
MADRID 915 075 552
MÁLAGA 902 353 555
MALLORCA 971 206 761
MURCIA 968 467 514
NAVARRA 948 314 095
ORENSE 902 243 434
PALENCIA 902 243 434
SALAMANCA 902 243 434
SEVILLA 902 202 039
SORIA 975 226 456
TARRAGONA 902 101 066
TERUEL 978 606 335
TOLEDO 925 821 500
VALENCIA 961 340 715
VALLADOLID 902 243 434
ZAMORA 902 243 434
ZARAGOZA 902 101 066
CENTRAL 913 431 110

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS















CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-08-2015 al 31-08-2015, salvo error tipográfico o fin de existencias.